

■ いつものパンに塗るだけ 贅沢ブレッド

1. ベーグルやバケット、トーストにバターとチョコレートスプレッドをたっぷりかけます。パリの街角カフェの朝食の出来上がり。



■ 家族、恋人、友人と・・・ 幸せ笑顔のチョコレート・フォンデュ

1. チョコレートスプレッドを適量温めます。55°Cが適温です。レンジの場合は耐熱器に移し、500～600Wで10～15秒おきにかき混ぜながら。チョコレート・フォンデュ用キットの場合はキャンドルで火の加減を見ながら。どちらの場合も周りから熱くなり焦げてくるのを混ぜながら、というのがコツです。
2. 季節のフルーツ、スイーツ、チップスなどを添えて出来上がり。
例 イチゴ、キウイ、バナナ、パイナップル、ブルーベリー、マシュマロ、プチシュー、リッツ、クッキー、ビスケット
カステラ、ワッフル&スティック菓子パンなど
(一口大にカット)チップス(ジャガイモ、かぼちゃ、サツマイモなど)



■ ほっと一息 濃厚チョコレート・アフォガード

1. チョコレートスプレッド適量を温めます。
2. アイスクリームの上にたっぷりかけて出来上がり。
アフォガードはアイス飲み物をかけるデザートなので、チョコレートが濃い時はチョコレートスプレッドに対して25%ほどの牛乳を沸騰直前まで温めてから加え、滑らかになるまで混ぜてください。



■ 一日の終わりに 自分へのご褒美ショコラ・ショー

1. 牛乳を沸騰寸前まで温めます。
2. チョコレートスプレッドを溶かしていれ、滑らかになったらカップに注いで出来上がり。
* チョコレートスプレッド1:牛乳4が目安です。
マシュマロをたっぷり溶かしても美味しくいただけます。

